

Moné

journal

JUNIO 2026 | ED 07

FORM

Fuerza, control y presencia en Sículo Sí.

MES DEL PADRE

Gastronomía, diseño y experiencias para celebrar.

OREANA CONCHA

Tradición, estilo y una boda con sentido propio.

JADE RIVERA

Del mural al museo: el arte como ecosistema independiente.

ÁFRICA DESDE EL AIRE

La experiencia Wilderness que transforma el safari.

LLAMADAS DE PORTADA

Ramiro Llona en Mantay La semilla de una mirada.

¡Síguenos!



@monejournal

Revistas.PeruRadio.net.pe

DISCOVER LBX LIFE

LEXUS LBX
2027 | HÍBRIDA ELÉCTRICA

SISTEMA HÍBRIDO
ELÉCTRICO DE 134HP

LEXUS
SAFETY SYSTEM

LEXUS WARRANTY+
HASTA 10 AÑOS DE GARANTÍA



Imagen referencial.



VISÍTANOS EN:

LEXUS STORE
MIRAFLORES
AV. COMANDANTE ESPINAR 428

LEXUS STORE
LA MOLINA
AV. JAVIER PRADO ESTE 6038



Revistas.PeruRadio.net.pe

ÍNDICE

OREANA CONCHA

Una novia con tradición,
estilo y sentido propio. **4**

BOMBOTI CASAS

Una nueva razón para viajar a
San Miguel de Allende. **10**

BOTSUANA

Donde el silencio
también ruge. **18**

RAMIRO LLONA

La semilla de una
mirada. **24**

ESPECIAL PAPÁ

Para ellos, con carácter. **30**

JADE RIVERA

Del mural al museo. **38**

FORM

Fuerza, control y
presencia. **44**

ALDO VARGAS

La mesa como herencia. **48**

ENCUENTROS

Lima en movimiento. **54**

STAFF

Directora

Verónica de Zavala Romaña

Comercial

comercial@monejournal.com

Diseño y Contenido Editorial

Agencia de Marketing:
Doers for Brands

Una publicación de:

DOERS FOR BRANDS S.A.C.
Teléfono: 997 576 600

Gerente General

Francisco Osorio Harmsen
francisco@doersforbrands.com

Instagram monejournal

Facebook monejournal

Website www.monejournal.com

FRANCK MULLER
GENEVE



CASA
BANCHERO
— DESDE 1905 —

Av. La Paz 1010, Miraflores
Jockey Plaza
www.casabanchero.com

Revistas.PeruRadio.net.pe

OREANA CONCHA

UNA NOVIA CON TRADICIÓN,
ESTILO Y SENTIDO PROPIO

Durante la sesión de fotos que Moné realizó con Oreana Concha en CASACOR, hubo algo que iba más allá de los vestidos. Entre los cambios de look, las conversaciones y el ritmo propio de una producción editorial, aparecía constantemente una misma emoción: la ilusión de una mujer que está preparando uno de los días más importantes de su vida junto a su futuro esposo.

Oreana y Sebastián están próximos a casarse. Ella nos habla de su boda con una mezcla de entusiasmo, serenidad y decisión. Para ella, ese día no está pensado únicamente como una ceremonia o una fiesta, sino como una experiencia completa: un día para sentir, conmemorar y compartir.

La atmósfera que busca construir parte de una idea clara: que la boda se viva como una gran celebración de la vida. Un festejo compartido que marque el inicio de una nueva etapa, pero que también reúna a las personas que han formado parte de su historia.



"Quiero que se sienta
ese lazo de amor, de
cercanía, de calidez.
Que no falten las
risas y que no falte la
confianza", cuenta.







"Quería respetar muchísimo lo que significa el ingreso al altar y al sacramento. El vestido lo hemos diseñado en torno a esa narrativa, a la iglesia y a la tradición", explica.



Esa visión ha influido directamente en la manera en que Oreana y Sebastián vienen tomando decisiones. Desde el inicio, la comodidad de sus invitados ha sido una prioridad. Por eso, decidieron no alejar la celebración de la ciudad y mantener los principales momentos entre el Centro de Lima y Miraflores.

La elección de la iglesia de San Pedro responde a otro eje fundamental de su boda: la tradición. Oreana decidió casarse en uno de los templos más representativos del Centro Histórico de Lima, un espacio que, por su solemnidad y carga simbólica, también ha marcado la manera en que imagina su ingreso al altar.

En esta etapa, la moda ocupa un lugar importante, pero no como un ejercicio de tendencia. Para Oreana, el vestido de novia debía dialogar con la ceremonia religiosa, con el espacio elegido y con el significado del sacramento. Por eso, su propuesta para la iglesia está pensada desde una estética más clásica y respetuosa: un vestido tapado, con encaje y un velo que la cubra por completo.

En ese proceso, el trabajo con Yahel Waisman ha sido determinante. La diseñadora, con experiencia en el universo bridal, ha acompañado a Oreana en la construcción de una imagen de novia que no busca romper con lo tradicional, sino reinterpretarlo desde una sensibilidad actual. La elección del vestido no responde únicamente a cómo se verá ese día, sino a lo que quiere representar.

Para Oreana, la tradición está vinculada a los valores familiares que quiere llevar a su matrimonio. No empieza en el altar, sino antes: en la forma de preparar la boda, en el cuidado de los detalles y en la manera de pensar cada momento como parte de una narrativa mayor. Hay otros elementos que revelan el tipo de celebración que está construyendo. La música, por ejemplo, tendrá un papel central. Oreana habla de experiencias sonoras, de armónicas, orquestas y momentos pensados para acompañar el ritmo de la noche. La comida, la pista y el minuto a minuto también han sido diseñados para sostener la energía de los invitados.

Pero quizás el gesto más personal está en las cartas. Oreana está preparando mensajes escritos a mano para sus invitados, una decisión que revela la dimensión más íntima de su boda. En un evento donde suelen predominar las grandes decisiones —la iglesia, el vestido, la locación, la música—, ella también ha querido detenerse en lo pequeño: hacer que cada persona se sienta esperada.

Ese detalle resume bien el espíritu de la celebración. La boda de Oreana Concha y Sebastian Cieza de León no se construye únicamente desde la estética, sino desde la intención. Hay moda, tradición, diseño y una clara búsqueda de belleza, pero también una preocupación genuina por la experiencia del otro.

**Fotografía**

Edward Alba
@edwardalbaphoto

Maquillaje

Nando Mesía
@nandomesia

Peinado

Marlene Meléndez
@marl_emakeup

Styling / Dirección de Arte

Doers For Brands
@doers_for_brands

Asistente de producción

Rafaela Bustamante

Joyas

Joyería Murguía
@joyeriamurguia

Vestuario

Yahel Waisman
@yahelwaisman

Locación

Casacor Perú
@casacorperu
@fw_arquitectos
@marcialenzpaisajismo
@decorcenterperu
@cmarquitectos_sac



"Queremos que todo esté pensado para entretenerlos, para que siempre haya algo que los acompañe, que marque el tiempo y que los jale a la pista", señala.

En tiempos en que muchas bodas se piensan desde la imagen, Oreana propone una mirada más completa: una celebración que combina fe, familia, estilo y cercanía. Una boda donde el verdadero lujo no está solo en el vestido ni en la locación, sino en la capacidad de hacer que cada detalle tenga sentido.



BOMBOTI CASAS

UNA NUEVA RAZÓN PARA VIAJAR A
SAN MIGUEL DE ALLENDE

Contacto: @mytglvdk www.mytglvdk.com

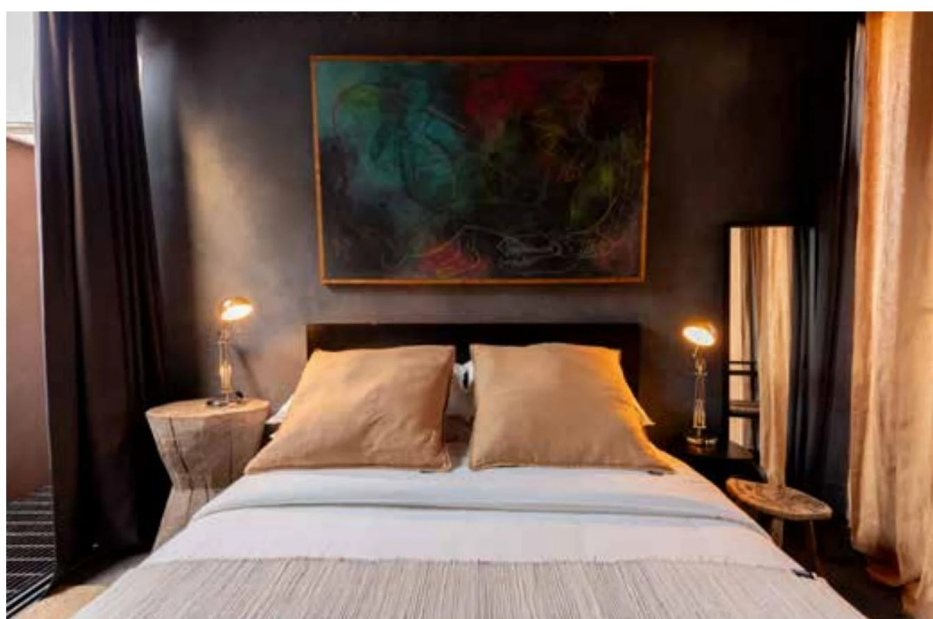
San Miguel de Allende siempre ha sido uno de los destinos más especiales de México: calles empedradas, arquitectura colonial, arte, diseño, gastronomía y una vida cultural que se mueve entre lo tradicional y lo contemporáneo. Ahora, la llegada de Bomboti Casas suma una nueva razón para mirar esta ciudad desde el Perú.

Desarrollado por el estudio interdisciplinario MYTGLVDK, liderado por Andrés Mier y Terán y Regina Galvanduque, Bomboti Casas propone una forma distinta de habitar el patrimonio. Su primera casa abrirá en el centro histórico de San Miguel de Allende en el verano de 2026, dentro de una propiedad del siglo XVIII restaurada con una mirada que respeta la memoria del lugar, pero la actualiza desde el diseño, la hospitalidad y el trabajo artesanal.





La experiencia funciona como una casa boutique, galería habitable y tienda viva. Cuenta con seis habitaciones, patios interiores, terrazas, pasarelas suspendidas, una azotea-mirador con vista sobre la ciudad y espacios comunes pensados para reunirse, descansar y descubrir piezas de arte, diseño y mobiliario mexicano contemporáneo. La intervención conserva muros de adobe, piedra original y materiales locales, integrándolos con acero natural, vidrio estructural, textiles artesanales y mobiliario de recuperación.





Para llegar desde Lima, la ruta más práctica es volar a Ciudad de México y luego conectar por tierra hacia San Miguel de Allende. También se puede llegar vía Querétaro o León/Guanajuato, aeropuertos más cercanos a la ciudad; desde Querétaro el traslado suele tomar alrededor de 90 minutos, y desde el Aeropuerto del Bajío, aproximadamente entre una hora y media y una hora cuarenta y cinco minutos.

Una vez en San Miguel, el plan se arma caminando. La ciudad invita a recorrer su centro histórico, visitar la Parroquia de San Miguel Arcángel, entrar a galerías, talleres y tiendas de diseño, conocer mercados de artesanías y terminar el día en una terraza con vista a las cúpulas y fachadas coloniales. El destino es reconocido por su arquitectura, cultura, gastronomía y vida artística.





La gastronomía también es parte central del viaje. San Miguel combina cocina mexicana tradicional, propuestas contemporáneas, rooftops, cafés de autor y experiencias vinculadas al vino y a productos locales. En los últimos años, medios internacionales han destacado su crecimiento como una ciudad creativa, con hoteles boutique, talleres, restaurantes, panaderías, viñedos naturales y espacios de diseño que la han convertido en un destino cada vez más atractivo para viajeros interesados en cultura y estilo de vida.

Bomboti Casas encaja dentro de esa nueva lectura de San Miguel de Allende: no como una ciudad detenida en el pasado, sino como un lugar donde el patrimonio se transforma en experiencia contemporánea. Para quienes viajan desde Perú buscando arquitectura, diseño, gastronomía y una forma más pausada de descubrir México, esta casa aparece como una parada obligada.

Más que hospedarse, la propuesta invita a habitar una historia restaurada. Y ese puede ser el verdadero lujo del viaje: dormir en una casa antigua, caminar una ciudad patrimonial, comer bien, mirar diseño mexicano de cerca y entender cómo una propiedad del siglo XVIII puede volver a tener vida sin perder su alma.

CASA SANTO ORIGEN

UNA ESCAPADA ÍNTIMA
A OAXACA



Oaxaca se ha convertido en uno de los destinos más atractivos de México para quienes buscan cultura, gastronomía, arquitectura y una forma de viajar más pausada.

A pocos pocos minutos del centro histórico, en San Felipe del Agua, Casa Santo Origen propone una experiencia distinta: un hotel boutique solo para adultos, con ocho suites, arquitectura contemporánea, hospitalidad cálida y una fuerte conexión con el territorio.

Ubicado en las faldas del cerro de San Felipe del Agua, el hotel funciona como un refugio silencioso fuera del ritmo más turístico de la ciudad. La experiencia empieza con una bienvenida sencilla y local: una taza de té de poleo, tradicionalmente apreciado por sus propiedades relajantes. Desde

ahí, la estancia se construye alrededor de la calma, la privacidad y los detalles.

La arquitectura, a cargo de Luis García R., reinterpreta elementos de las raíces oaxaqueñas desde una mirada contemporánea. Estructuras escalonadas, arcos, túneles abovedados y cantera amarilla de Magdalena de Apasco dan forma a un espacio cálido y contenido. El interiorismo, desarrollado por Roberto López, incorpora textiles hechos a mano, bordados, tinas de cobre martillado de Santa Clara del Cobre, madera macuil y piezas de arte de creadores principalmente oaxaqueños.



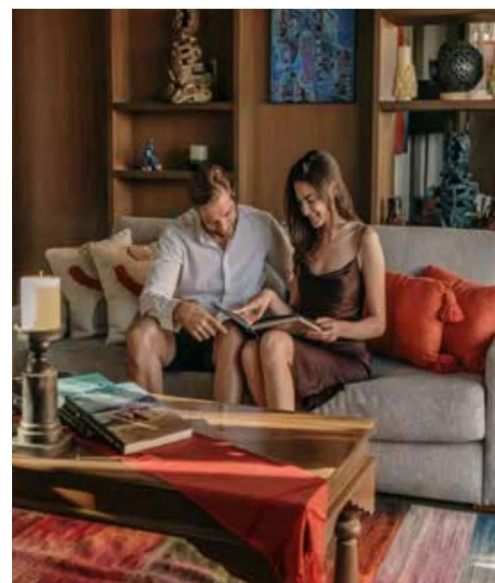
Para llegar desde Perú, la ruta más práctica suele ser volar de Lima a Ciudad de México y luego tomar una conexión hacia Oaxaca. También existen alternativas con escala según la temporada y la aerolínea. El Aeropuerto Internacional de Oaxaca se encuentra a una distancia manejable de la ciudad, por lo que el traslado hacia San Felipe del Agua puede hacerse en taxi o transporte privado. Actualmente no hay vuelos directos entre Lima y Oaxaca; las rutas suelen requerir al menos una conexión.

Una vez en Casa Santo Origen, el plan puede ser tan activo o pausado como el viajero quiera. El hotel cuenta con terraza principal, piscina de agua salina, patios, jardines y espacios pensados para descansar. También ofrece experiencias bajo reserva, como recorridos por la ciudad y sus alrededores, clases particulares y servicios wellness. Su tamaño reducido permite una atención más personalizada, algo clave para quienes buscan una estadía tranquila y sin exceso de movimiento.



La gastronomía es uno de los puntos fuertes. El restaurante Entre Sombras propone una cocina mediterránea con raíces oaxaqueñas, basada en producto local y una mirada contemporánea. El hotel también cuenta con Entre Leños, ubicado a pocos metros, donde el fuego y las recetas familiares acercan al viajero a la cocina tradicional del estado. En el bar, el mezcal Santo Origen ocupa un lugar central, con variedades artesanales, catas y coctelería inspirada en este destilado.

Fuera del hotel, Oaxaca invita a recorrer su centro histórico, visitar galerías, mercados, talleres artesanales, iglesias, museos y restaurantes. La ciudad se vive caminando, entre arquitectura colonial, cocina de origen, mezcalerías, textiles, cerámica y arte popular. Para quienes viajan desde Perú, el destino combina bien una escapada gastronómica con una agenda cultural y de descanso.

Contacto: @casasantoorigen www.hotelcasasantoorigen.com.mx



Casa Santo Origen ha sido distinguido con una Llave Michelin, reconocimiento que refuerza su lugar dentro de la hotelería boutique de Oaxaca. Su propuesta no busca competir con los grandes hoteles urbanos, sino ofrecer una experiencia más íntima: pocas habitaciones, diseño cuidado, gastronomía propia y una relación directa con el entorno.

Para quienes buscan descubrir México desde una mirada más sensorial y menos convencional, Casa Santo Origen aparece como una buena puerta de entrada a Oaxaca: un lugar para descansar, comer bien, mirar diseño local de cerca y entender por qué esta ciudad sigue ocupando un lugar central en el mapa cultural y gastronómico de la región.

BOTSUANA

DONDE EL SILENCIO TAMBIÉN RUGE



Dramática, auténtica, indómita. Pero, sobre todo, profundamente humana.

Meses de anticipación precedieron este viaje. De esas propuestas que no llegan a menudo y que no se piensan demasiado; simplemente se responden. Se responden a lo salvaje.

Porque pensar en África —y más aún hacerlo por primera vez— es activar una emoción primaria. Una mezcla de expectativa, vértigo y fascinación difícil de explicar. África vive desde hace siglos en el imaginario colectivo como una tierra inmensa y misteriosa, un escenario donde la naturaleza todavía dicta las reglas y donde el ser humano sigue siendo apenas un visitante.





El punto de partida fue Maun, la capital turística de Botsuana. Un pequeño pueblo polvoriento convertido en uno de los centros logísticos de safaris más importantes del continente africano. Su aeropuerto, de apariencia sencilla y ritmo frenético, recibe diariamente a viajeros de todas partes del mundo que llegan con una misma intención: entrar al Delta del Okavango, uno de los ecosistemas más extraordinarios del planeta.

Aquí las carreteras prácticamente desaparecen. No existen estaciones de tren, ni buses interprovinciales, ni taxis de aplicación esperando en la esquina. Aca se usan avionetas, se vuela y aterriza en ubicaciones estratégicas, en medio de la naturaleza. En Botsuana la conservación no es un discurso romántico: es parte del modelo económico y de la identidad nacional. Las reservas privadas y parques protegidos son el corazón de una industria turística cuidadosamente controlada, donde el lujo y la sostenibilidad aprendieron a convivir. Y entonces aparece el Okavango.

Desde el aire, el delta parece una pintura creada por un artista obsesionado con los detalles. Ríos que serpentean como venas azules entre manchas verdes infinitas. Islas que emergen caprichosamente del agua. Lagos ocultos. Pantanos brillando bajo el sol africano. Pero lo verdaderamente impactante no es el paisaje.

Es la vida. La vida salvaje latiendo en cada rincón.

A bordo de un pequeño Cessna Caravan con capacidad para apenas diez pasajeros, el calor tibio se cuela por las ventanas mientras la avioneta se desliza sobre la pista. Hay ansiedad, adrenalina y silencio. Mucho silencio. Nadie habla demasiado. Todos miran por las ventanillas intentando procesar lo que aparece abajo.

Manadas enteras de elefantes avanzando lentamente entre los humedales. Hipopótamos hundidos en lagunas oscuras. Búfalos moviéndose como sombras compactas. Jirafas inmóviles que parecen árboles. Cebras. Antílopes. Cocodrilos. Y en algún lugar, invisibles aún, los leones.

El Okavango no se observa. El Okavango hipnotiza.



En medio de esta inmensidad opera Wilderness, una de las firmas de ecoturismo y safaris de lujo más prestigiosas de África. Su propuesta va mucho más allá de la exclusividad. Cada uno de sus campamentos parece concebido para desaparecer en el paisaje, para integrarse sin alterar el delicado equilibrio de la naturaleza. Lujo silencioso.

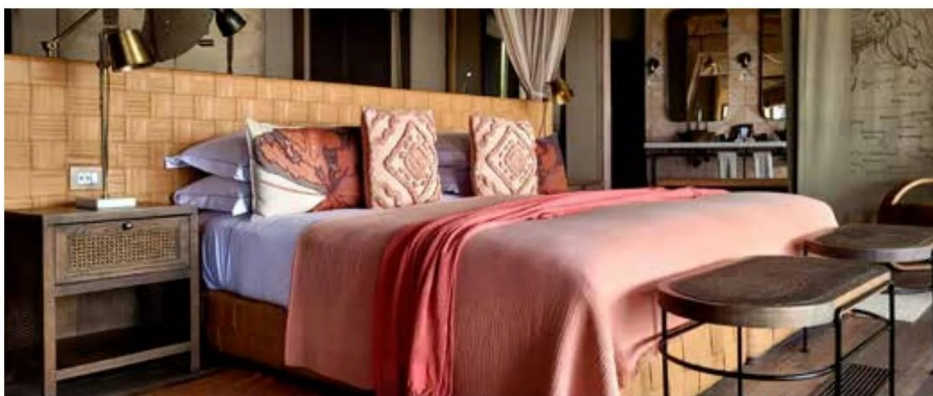
Sin excesos innecesarios. Sin artificios. Solo diseño impecable, servicio extraordinario y una conexión brutalmente íntima con el entorno.

Nuestra primera parada fue Tubu Tree. Ubicado en una isla privada en pleno corazón del delta, el campamento emerge entre árboles y canales de agua como un refugio suspendido en otro tiempo. Las tiendas elevadas sobre plataformas de madera permiten contemplar la vida salvaje desde una distancia casi irreal. Desde la terraza de la habitación podían verse elefantes cruzando lentamente entre los juncos mientras el atardecer incendiaba el horizonte africano.

Las noches allí tienen otro lenguaje. El sonido lejano de los hipopótamos. El crujir de ramas bajo pasos invisibles. El eco profundo de algún depredador marcando territorio. Dormir en el Okavango no es descansar: es sentirse parte de algo ancestral.

Luego llegó Chitabe. Y con él, la intensidad absoluta del safari africano. Ubicado en una de las zonas más privilegiadas del delta, bordeando la legendaria Reserva de Moremi, este campamento es considerado uno de los mejores lugares del continente para observar depredadores. Aquí la naturaleza no ofrece pausas. Leones descansando y en coqueteos indecorosos a pocos metros del vehículo. Una hermosa leopardo reposando elegantemente en las alturas de un árbol. Todo como salido de un documental de la mismísima National Geographic.

En Chitabe la tensión es constante, porque la vida y la muerte conviven frente a los ojos del visitante con una honestidad brutal. No hay filtros. No hay dramatización. Solo naturaleza en estado puro. Y finalmente apareció DumaTau, en la región de Linyanti. Si el Okavango tiene una postal definitiva, probablemente viva aquí. El campamento se extiende frente al río, donde enormes manadas de elefantes atraviesan el paisaje diariamente. Botsuana alberga la mayor población de elefantes de África y en DumaTau esa realidad se vuelve tangible. Ver cientos de ellos desplazarse juntos produce una emoción difícil de describir.



Algunos cruzan frente a las habitaciones. Otros se acercan lentamente a beber agua mientras el silencio domina el campamento. Todo ocurre tan cerca que por momentos parece imposible. Y sin embargo sucede. DumaTau logra algo extraordinario: combinar la experiencia salvaje más auténtica imaginable con un nivel de sofisticación impecable. Piscinas privadas mirando hacia la laguna, spas abiertos a la naturaleza, fogatas bajo cielos imposibles de estrellas y un servicio que entiende perfectamente cuándo aparecer y cuándo desaparecer.

Porque en África el verdadero lujo es el espacio. El silencio. La desconexión absoluta del mundo moderno. Pero quizás lo más poderoso de este viaje no fueron los animales, ni los paisajes, ni siquiera la experiencia del safari. Fue lo humano. Llegamos siendo desconocidos. Personas distintas, de países distintos, con historias distintas.

Y África hizo lo suyo. Nos convirtió en tribu. No una tribu salvaje, sino noble. Cómplice. Unida por el asombro compartido. Por las conversaciones alrededor del fuego. Por los amaneceres infinitos. Por el miedo contenido cuando un león aparecía demasiado cerca. Por esa sensación colectiva de estar viviendo algo irrepetible.

Tal vez esa sea la verdadera magia de África. No solo transforma la manera en que uno mira la naturaleza. Transforma la manera en que uno mira la vida. Y cuando finalmente llega el momento de partir, mientras la pequeña avioneta vuelve a elevarse sobre el Delta del Okavango, uno entiende que hay lugares que no se abandonan nunca del todo. Porque África no termina cuando el viaje acaba. África se queda para siempre.

Escrito por: Chary Rangel





En el corazón de San Isidro, Manto Hotel Lima - MGallery reúne
diseño, historia peruana y arte en una experiencia auténtica,
sofisticada y contemporánea.

Informes y reservas

reservas-premiumbrands@accor.com

(01) 208 1220 | (01) 630 0000

Calle Los Libertadores 490, San Isidro



Revistas.PeruRadio.net.pe

WILDERNESS DESTINATIONS

EL SAFARI TAMBIÉN EMPIEZA EN EL AIRE



En un safari, el viaje no comienza únicamente cuando se llega al campamento. A veces empieza antes, en una avioneta pequeña que despegue sobre territorios inmensos y conecta al viajero con una de las primeras grandes imágenes de África: su paisaje visto desde el aire.

Wilderness Air, la operación aérea de Wilderness, convierte cada traslado entre campamentos en una experiencia dentro del propio safari. Sus vuelos permiten llegar a zonas remotas de Botsuana, Namibia, Zambia y Zimbabwe, donde muchas veces el acceso por tierra tomaría horas y cambiaría por completo el ritmo del viaje. Sin embargo, su valor no está solo en acortar

distancias, sino en transformar ese trayecto en una introducción visual al territorio.

Desde una avioneta pequeña, África se percibe de otra manera. Los canales del Delta del Okavango, las llanuras abiertas, los desiertos, los ríos y las reservas naturales aparecen como una composición viva que permite entender la escala real del paisaje. La altura revela caminos de agua, extensiones de tierra casi intactas y, en algunos casos, animales moviéndose libremente debajo.

La experiencia tiene una dimensión íntima y aventurera. No se trata de un vuelo comercial ni de un traslado convencional. Las aeronaves son

pequeñas, el contacto con el entorno es más directo y los aterrizajes suelen realizarse en pistas remotas, muchas veces ubicadas en medio de la naturaleza. Esa sensación de llegar a un lugar apartado, lejos de la infraestructura tradicional, forma parte del atractivo del safari.

También exige una manera distinta de viajar. El equipaje debe ser ligero, blando y flexible, adaptado a las condiciones de las aeronaves y a la operación en zonas remotas. Esa limitación no se siente como una incomodidad, sino como parte de la lógica del viaje: moverse con lo esencial, adaptarse al entorno y entrar en una experiencia donde la naturaleza marca el ritmo.



A bordo, el traslado se convierte en el primer contacto con el destino. La ventana funciona como una introducción al safari: una mirada previa a los ecosistemas que luego se recorrerán en tierra, una forma de anticipar la aventura y entender que en África incluso el camino hacia el campamento puede ser parte del relato.

Wilderness Air no reemplaza la experiencia del safari; la amplía. Convierte el movimiento entre destinos en un momento memorable y permite descubrir África desde una perspectiva que pocos viajes ofrecen: suspendido sobre algunos de los paisajes más remotos y extraordinarios del continente.

Más información en:

📷 @wearewilderness.

🌐 wildernessdestinations.com



RAMIRO LLONA EN MANTAY

LA SEMILLA DE UNA MIRADA

En Cusco, Mantay nació como una casa de acogida para madres adolescentes en situación de vulnerabilidad. Su origen responde a una necesidad social urgente: proteger, acompañar y brindar herramientas de vida a jóvenes que enfrentaron la maternidad en contextos marcados por la violencia, el abandono y la exclusión. Desde entonces, el proyecto ha construido una misión clara: transformar historias desde el cuidado, la educación y la posibilidad de autonomía.



Con el tiempo, esa vocación humana encontró también un nuevo lenguaje en el arte. Así surge Mantay Modern Art Gallery, un espacio que no solo busca exhibir obras, sino activar conversaciones entre creación contemporánea, territorio, memoria e impacto social. Bajo la dirección y curaduría de Sergio Velásquez Calvo, la galería se ha consolidado como una plataforma cultural que propone mirar el arte desde Cusco y el Valle Sagrado, descentralizando el circuito artístico peruano y generando nuevos puntos de encuentro entre artistas, públicos y propósito.

Uno de los momentos más importantes de este recorrido fue la exposición "La Semilla", de Ramiro Llona, presentada en 2025 en Cusco y Urubamba. La muestra permitió acercarse al universo de uno de los artistas peruanos más reconocidos desde una mirada centrada en el origen, el proceso

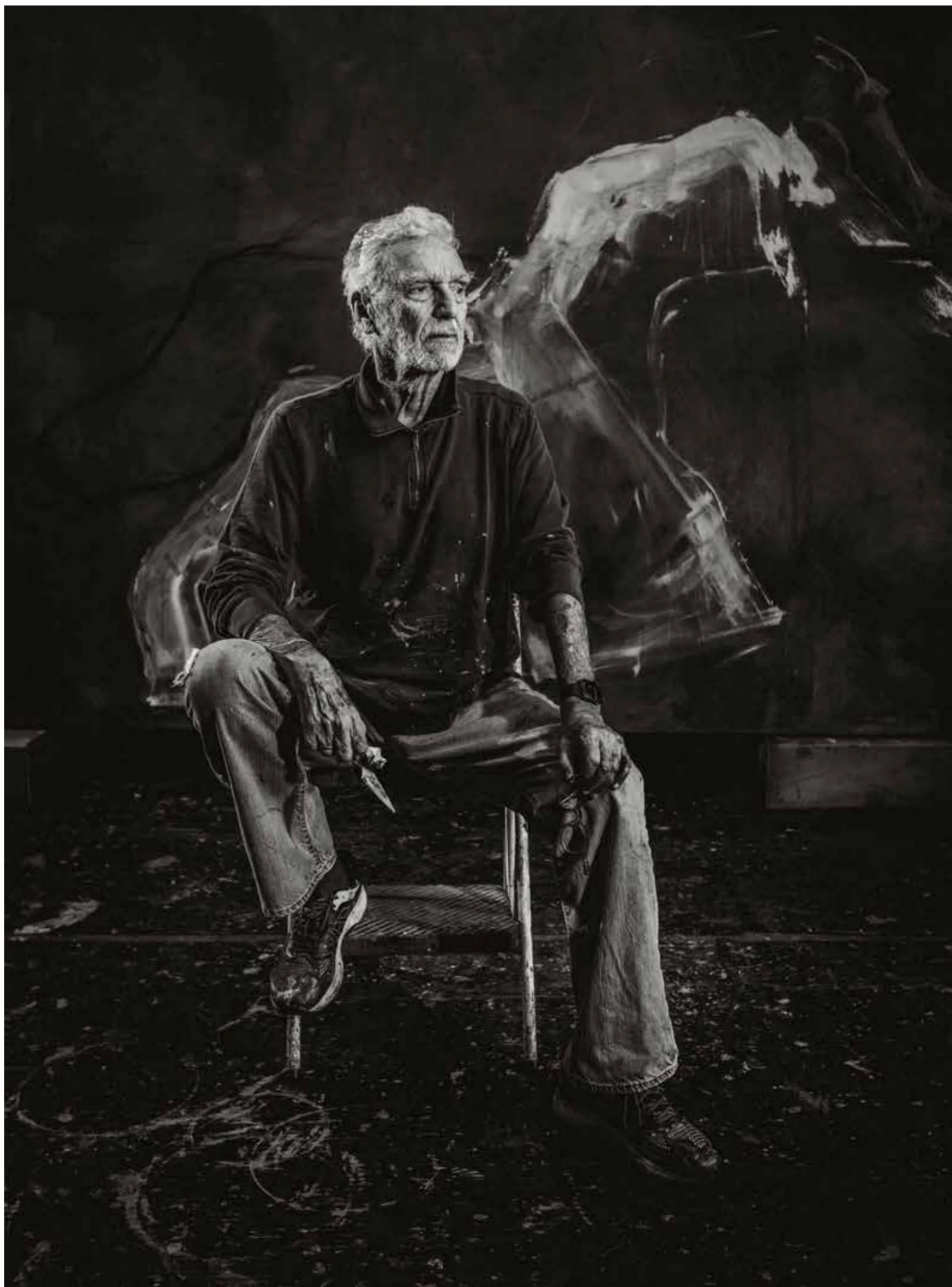
y aquello que empieza a germinar antes de convertirse en obra.

Las fotografías realizadas bajo el lente de Gustavo Vivanco nos acercan precisamente a ese punto de partida: Ramiro Llona en su taller de Lima, rodeado de obras de gran formato, superficies en proceso y gestos que revelan la dimensión más íntima de su pintura. Antes de la sala de exposición, antes del montaje y antes de la mirada del público, existe ese espacio silencioso donde la obra nace. Allí, el artista se enfrenta a la tela desde el cuerpo, la materia y la intuición.

En esas imágenes, el taller aparece como un territorio propio. La escala de las obras obliga a una relación física con la pintura: el trazo se amplía, el gesto ocupa espacio y cada decisión deja una huella visible sobre la superficie. En Llona, la

pintura no se entiende únicamente como imagen final, sino como proceso, tensión y pensamiento. Su obra se construye entre capas, silencios, correcciones y apariciones; entre aquello que se muestra y aquello que permanece oculto bajo la materia.

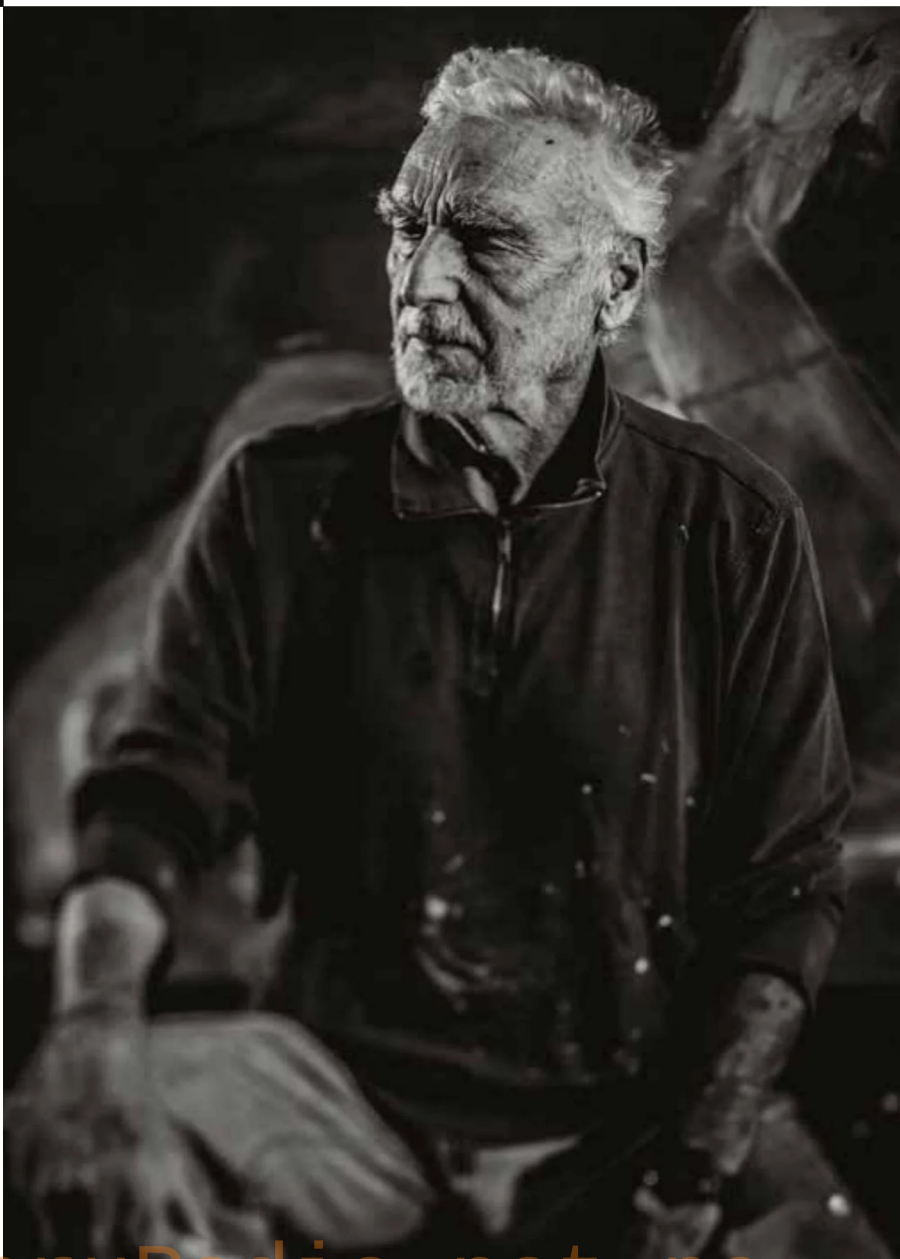
En "La Semilla", ese proceso encontró un nuevo territorio de lectura. Cusco y el Valle Sagrado aportaron una carga simbólica particular: piedra, historia, paisaje y memoria. La obra de Llona dialogó con ese entorno desde su propio lenguaje, marcado por la composición, la intensidad de la materia y una búsqueda constante alrededor de la forma. Su presencia en Mantay confirmó la capacidad de la galería para generar encuentros significativos entre grandes artistas peruanos y escenarios que amplían la manera de interpretar su obra.

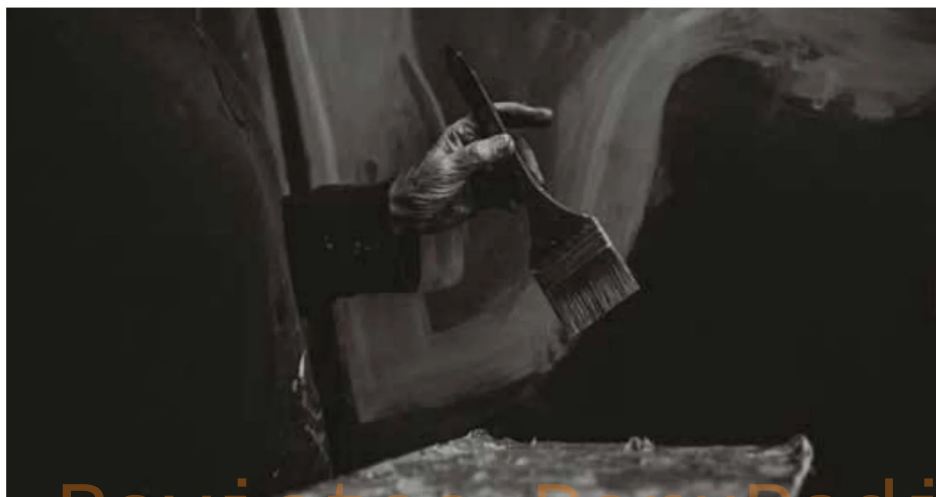
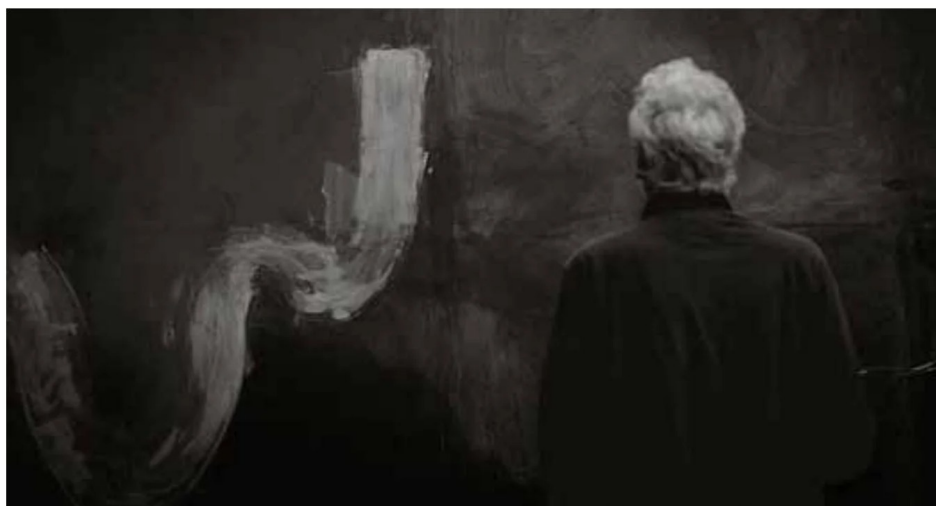


Revistas.PeruRadio.net.pe



Pero Mantay no se define por un solo capítulo. Su programación actual continúa explorando la relación entre arte, territorio y memoria a través de "Altars de Piedra y Arena", una propuesta que reúne las exposiciones "Vistas y Huacas", de Edward Ranney, y "Arenas", de Billy Hare, vigentes del 22 de mayo al 24 de agosto de 2026.





A través de la fotografía, ambas muestras profundizan en el paisaje peruano desde miradas distintas, pero complementarias. Ranney se aproxima a las huacas y a la arquitectura ancestral como presencias que resisten al tiempo, mientras Hare observa la costa y el desierto como territorios de silencio, huella y transformación. En conjunto, la propuesta amplía la línea curatorial que Mantay viene construyendo: una lectura del Perú desde sus formas, sus memorias y sus paisajes.

En ese sentido, Mantay Modern Art Gallery se posiciona como algo más que una galería. Es una plataforma cultural con propósito, un espacio donde el arte contemporáneo dialoga con una causa social concreta y donde la belleza también puede convertirse en una forma de sostenibilidad. Su propuesta une gestión cultural, descentralización artística e impacto humano, tres dimensiones que hoy resultan clave para entender el rol de los nuevos espacios culturales en el Perú.

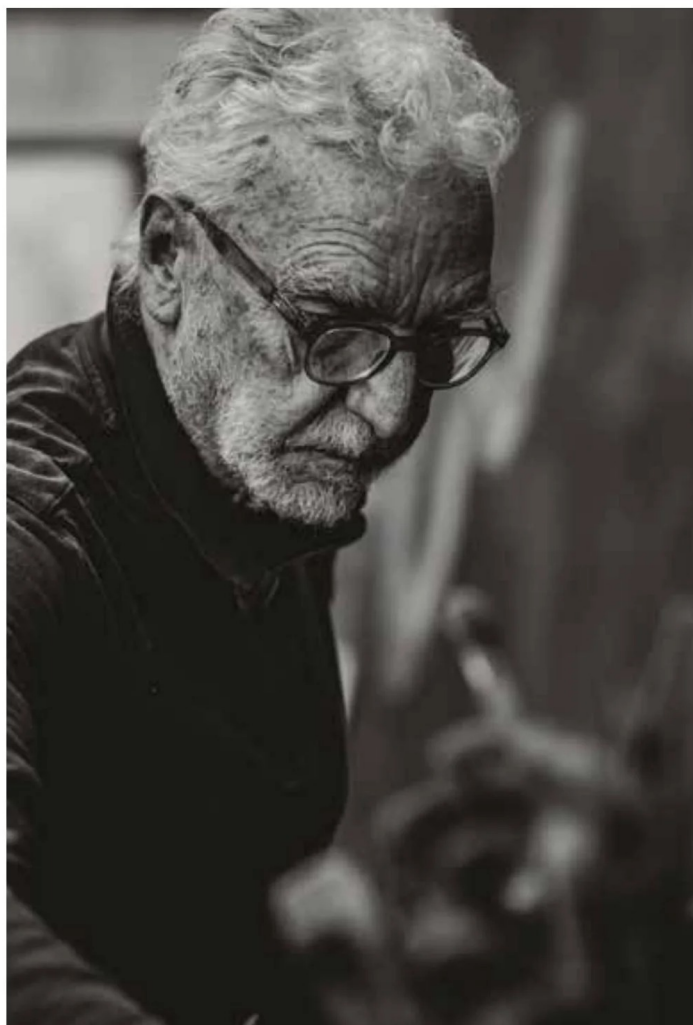


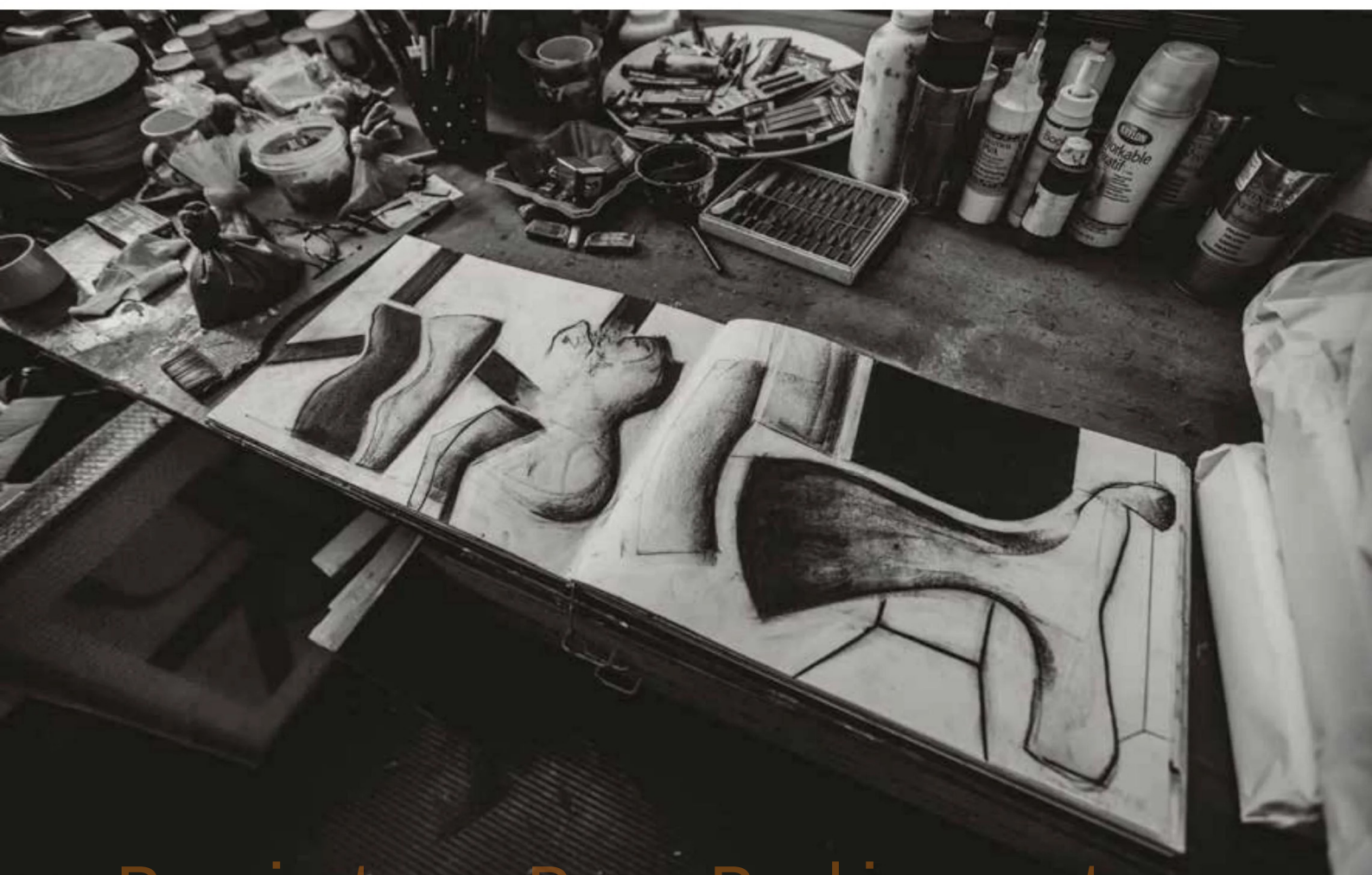
Entre el recuerdo de "La Semilla" de Ramiro Llona y la muestra actual dedicada a la piedra, la arena y la memoria del paisaje, Mantay confirma una identidad propia: la de una galería que entiende el arte como puente. Un puente entre Lima y Cusco, entre artistas consagrados y nuevos públicos, entre contemplación estética y transformación social.

Desde el taller de Llona hasta las salas de Mantay, el recorrido revela una misma idea: el arte no solo se exhibe, también construye sentido. Y cuando se vincula con un propósito mayor, puede convertirse en una manera distinta de mirar el territorio, la memoria y el futuro.

Retratos a Ramiro Llona en su espacio de trabajo por encargo de la Galería Mantay.

Fotografías: Gustavo Vivanco León.





PARA ELLOS, CON CARÁCTER

Regalar también es observar. Esta selección reúne piezas pensadas para su estilo y sus momentos: moda, lentes, accesorios, joyería, cuidado personal y objetos especiales de marcas como H&M, Pandora, Annthara y más. Detalles elegidos para celebrar a quienes siempre están, sin caer en lo obvio.



1. H&M: polo de rugby en algodón Regular Fit. | 2. SISSAI: medalla de plata día del padre. | 3. H&M: relaxed Jeans.
4. G-SHOCK: reloj deportivo. | 5. H&M: botas Safari. | 6. G-SHOCK: reloj deportivo. | 7. H&M: casaca con cuello.
8. VISION CENTER: lente oftálmico Persol. | 9. Pandora: camiseta papá. | 10. Pandora: pelota papá. | 11. H&M: correa de cuero.

EL FRÍO COMO EXCUSA

REGALOS PARA PAPÁ
QUE MEZCLAN ABRIGO,
DISEÑO Y DETALLES
CON PERSONALIDAD.

No hace falta un invierno extremo para pensar en piezas especiales. Basta una escapada, un viaje en familia o esos días donde un buen accesorio cambia por completo el look.



1



2

3



4



5



6



7



8



9



1. Anntarah: Kurt Coat. | 2. Escota: pulsera Náutica Ares. | 3. Anntarah: Bilbao Sweater. 4. G-SHOCK: reloj deportivo.
5. H&M: cartera cruzada. | 6. Anntarah: Gian Sweater. | 7. Anntarah: Salvador Vest. | 8. Anntarah: Julio Hat. | 9. Pandora: balón y zapatilla.



1. H&M: cardigan cepillado Regular Fit. | 2. Sissai: gemelos de plata. | 3. Sunglass Hut: lentes de la marca Persol.
4. Anntarah: Diego Coat. | 5. Anntarah: Mount Hat. | 6. Anntarah: Diego Coat. | 7. Anntarah: Gian Sweater.
8. H&M: botas Safari. | 9. G-SHOCK: reloj deportivo. | 10. Pandora: braceret con negro.



1. Anntarah: Bruno-Jacket. | 2. Escota: pulsera Náutica Cala. | 3. Anntarah: Julio Hat.
4. Pandora: silbato. | 5. Anntarah: Fabio Cardigan. | 6. Pandora: Goal.

A woman with dark hair, wearing a white long-sleeved dress, is sitting on a white surface. She is looking down at a green handbag and an open book. The background features a colorful patterned rug.

GABUTEAU

Av Conquistadores 991 - 993, San Isidro.
www.gabuteau.com

Revistas.PeruRadio.net.pe

UN CONDOMINIO-BOSQUE EN CHINCHA

POCOS DUEÑOS, MÁS PRIVACIDAD Y
UNA OPORTUNIDAD CON FUTURO

Contacto:

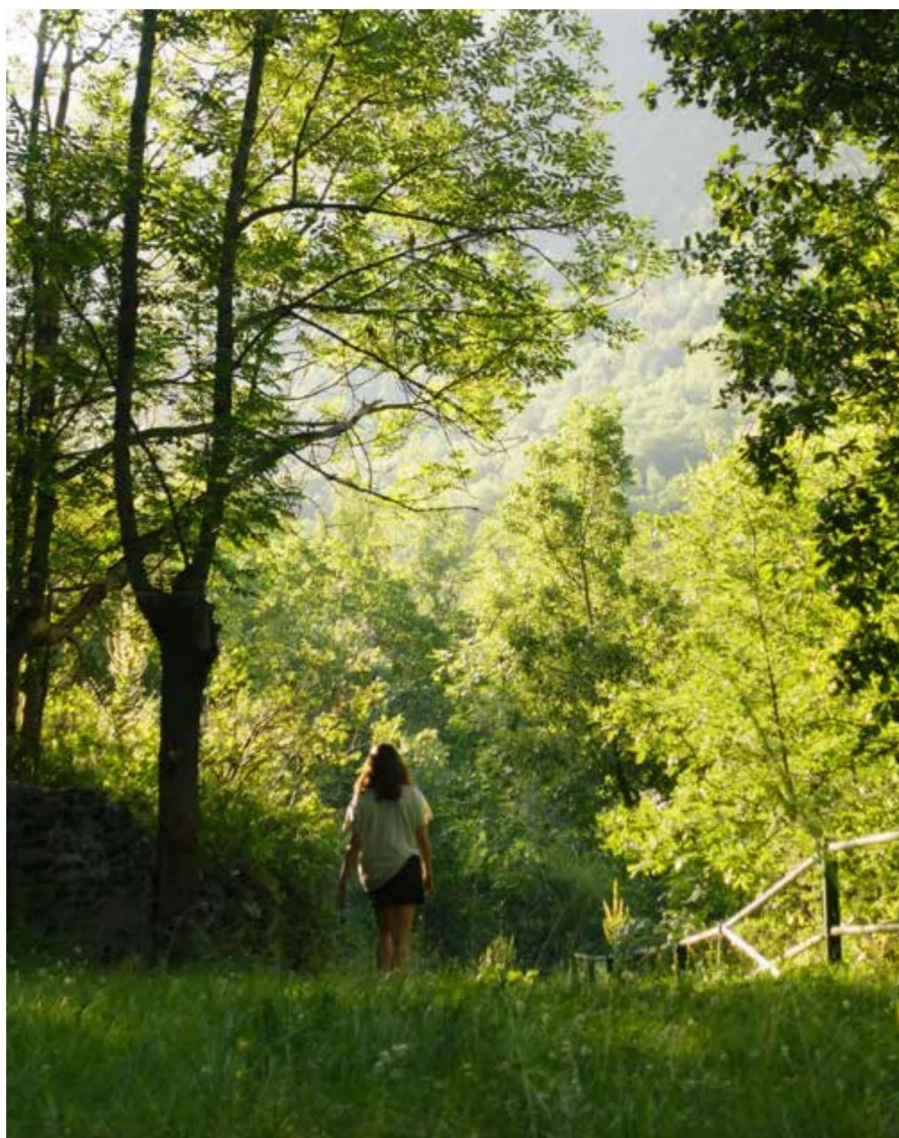
@nudo_realEstate

WhatsApp: 993 5222 20



Hay oportunidades inmobiliarias que no se miden solo por metros cuadrados, sino por aquello que las rodea. En Chincha, a pocas horas de Lima y a metros de la histórica Casa Hacienda San José, se encuentra un condominio privado dentro de un bosque de árboles frutales. La propuesta es clara: un condominio pequeño, exclusivo y de muy pocos propietarios. A diferencia de los desarrollos masivos donde se ofrecen decenas de lotes, este proyecto conserva una escala íntima. Serán pocas casas, pocos dueños y una comunidad pensada para quienes valoran la privacidad, la tranquilidad y el privilegio de vivir rodeados de naturaleza.





Actualmente, este condominio de 15,000 m² cuenta con seis propietarios y solo quedan disponibles 3 lotes de 1000 m² cada uno y dos lotes de 500 m², lo que al final suma unos 10 propietarios.

El terreno, además, ya formaba parte de una propiedad habitada. Una persona vive actualmente en el lugar, lo que confirma que no se trata de una promesa futura, sino de un espacio con condiciones reales: acceso a agua y luz.

Su ubicación también suma valor. Chinchá se consolida como una alternativa atractiva para quienes quieren una casa de campo cerca de Lima, con buen clima, tradición, gastronomía y conexión directa por la Panamericana Sur. En un contexto en el que Lima sigue expandiéndose hacia el sur, asegurar hoy un terreno privado, saneado y con servicios representa una oportunidad con alto potencial de valorización.

Este condominio no busca ser para todos. Esa es justamente su fortaleza. Es una propuesta para quienes entienden el valor de tener pocos vecinos, un entorno natural consolidado y la posibilidad de construir una casa de campo en un bosque privado, sin perder cercanía con Lima.

Quedan poco lotes!

Una oportunidad para formar parte de un condominio exclusivo, en uno de los entornos más especiales de Chinchá.

DEL MURAL AL MUSEO

CÓMO JADE RIVERA CONSTRUYÓ
UNO DE LOS ECOSISTEMAS
CULTURALES INDEPENDIENTES
MÁS IMPORTANTES DEL PERÚ



De las paredes de Chorrillos a un museo propio en Barranco, el artista peruano ha transformado su trayectoria en una plataforma cultural que conecta arte, comunidad y proyección internacional.

Durante más de dos décadas, Jade Rivera ha pintado historias sobre muros de distintos tamaños, ciudades y continentes. Lo que comenzó como una expresión y afinidad desde temprana edad por el graffiti en las calles de Lima se convirtió con los años en una de las trayectorias más reconocidas del arte contemporáneo peruano. Sin embargo, su historia ya no puede explicarse únicamente a través de sus murales.

Hoy, Jade Rivera representa un caso singular dentro de la escena cultural nacional: un artista que pasó de intervenir el espacio público a construir un ecosistema cultural propio integrado por una galería, un museo, una plataforma para nuevos artistas y un laboratorio creativo. Una evolución poco habitual en el Perú y que refleja una nueva manera de entender el rol del artista contemporáneo.

De la calle al mundo

Nacido en Huancayo y criado en Chorrillos, Jade Rivera descubrió el graffiti a los 14 años durante la adolescencia y desarrolló su formación de manera autodidacta. Con el tiempo, aquellas primeras intervenciones urbanas dieron paso a un lenguaje

visual propio, caracterizado por personajes cargados de sensibilidad, referencias a la memoria, la migración, la naturaleza y la identidad latinoamericana.

Sus murales comenzaron a multiplicarse dentro y fuera del país. Ha desarrollado proyectos en más de veinte países y algunas de sus intervenciones más emblemáticas se encuentran en ciudades de América Latina, Estados Unidos, Europa y Medio Oriente. Entre ellas destaca el monumental mural realizado en Abu Dabi en 2016, una obra de aproximadamente 600 metros ejecutada bajo temperaturas extremas durante más de un mes de trabajo.

La dimensión internacional de su obra ha permitido que símbolos, emociones e historias nacidas en el Perú dialoguen con audiencias globales, posicionando a Rivera como uno de los artistas peruanos con mayor presencia internacional de su generación.

La transición del mural al lienzo

Aunque el muralismo sigue siendo una parte esencial de su identidad artística, su trabajo ha evolucionado hacia otros formatos.

En diversas entrevistas, Rivera ha explicado que más que dividir su trabajo entre calle y galería, entiende la creación como un proceso integral que abarca pintura, espacios culturales, diseño y experiencias artísticas. Esa mirada lo llevó a explorar con mayor profundidad el trabajo en

lienzo, permitiéndole desarrollar narrativas más íntimas y ampliar las posibilidades de su lenguaje visual.

Lejos de abandonar los muros, el artista ha logrado que ambos formatos convivan dentro de una misma propuesta creativa. Los personajes, atmósferas y emociones que antes ocupaban fachadas completas hoy también encuentran espacio en pinturas de estudio que han sido exhibidas y coleccionadas dentro y fuera del país.

Un museo propio en un país donde pocos artistas lo consiguen

Quizá uno de los hitos más significativos de su trayectoria ocurrió en septiembre de 2019, cuando inauguró el Museo Jade Rivera en

Barranco. La iniciativa nació de una necesidad personal: contar la historia detrás de su obra y construir una experiencia más cercana para el público. A diferencia de una galería tradicional, el museo fue concebido como un espacio capaz de narrar el recorrido de un joven que comenzó pintando graffiti y terminó realizando murales monumentales alrededor del mundo.

El proyecto tiene además un valor singular dentro de la escena cultural peruana: Jade Rivera es uno de los pocos artistas independientes del país que ha logrado desarrollar y sostener un museo dedicado a su propio universo creativo. El espacio se mantiene gracias a las visitas, actividades y productos asociados a la experiencia cultural, apostando por un modelo de autogestión poco frecuente en el sector artístico local.



Construir comunidad a través del arte

En los últimos años ha ampliado su impacto mediante iniciativas orientadas al fortalecimiento de la escena cultural peruana. A través de Grada, plataforma creada para dar visibilidad a otros artistas contemporáneos, busca generar nuevas oportunidades para creadores emergentes y acercar el arte a públicos más diversos.

A ello se suma Jade Rivera LAB, una propuesta enfocada en la experimentación y el intercambio creativo, que complementa una visión donde el arte no se limita a la exhibición de obras, sino que se convierte en una herramienta para construir comunidad, formar audiencias y generar nuevas conversaciones culturales.

Una visión de largo plazo para la cultura peruana

En un contexto donde muchos espacios culturales enfrentan dificultades para sostenerse, la experiencia de Jade Rivera plantea una reflexión

sobre el futuro de las industrias creativas en el Perú.

Su trayectoria demuestra que el artista contemporáneo puede asumir múltiples roles: creador, gestor cultural, emprendedor, agente de cambio y generador de comunidad. Pero, sobre todo, evidencia que el arte puede convertirse en una plataforma capaz de conectar personas, territorios e historias.

Lo que comenzó en las calles de Lima hoy se expresa a nivel nacional e internacional a través de murales, lienzos, galerías, experiencias inmersivas y proyectos colaborativos.

Una evolución que trasciende la historia individual de un artista para convertirse en un ejemplo de cómo la cultura puede construirse desde la independencia, la creatividad y la visión de largo plazo.



A man with dark hair is wearing a dark, quilted BOSS jacket over a light blue dress shirt and a dark tie. He is looking slightly to the side with a serious expression. The background is a dark, neutral color.

BOSS

OPEN NOW

Cenco La Molina | +51 956 434 158

Jockey Plaza | +51 956 434 158

Larcomar | +51 956 436 443

Boulevard el Bosque San Isidro | +51 986 655 937

Duty Free | +51 978 501 662

Revistas.PeruRadio.net.pe

MARTÍN DULANTO

LA ARQUITECTURA DE LOS
RECUERDOS COTIDIANOS



La arquitectura de Martín Dulanto siempre ha estado vinculada a la manera en que las personas habitan un espacio. En su trabajo, una casa no se entiende únicamente como una construcción física, sino como un escenario donde se ordenan rutinas, vínculos y formas de vivir.

Desde su experiencia como padre, esa mirada adquiere una dimensión más íntima: los espacios también pueden convertirse en memoria.

En su departamento, uno de los lugares más importantes es la cocina. Hace algunos años, Dulanto realizó una remodelación que transformó ese ambiente en un espacio de doble altura, con un cerramiento de vidrio traslúcido y plantas en la parte superior. El resultado es una cocina que funciona casi como un invernadero: luminosa, abierta y profundamente personal.

Allí ocurre uno de los rituales más valiosos que comparte con su hija: cocinar y comer juntos. Para él, cocinar es un acto de amor, una manera concreta de cuidar y demostrar afecto.

En ese espacio, prepara algunos de los platos favoritos de su hija mientras ella lo acompaña, alista ingredientes o participa en alguna parte de la receta. A veces prepara una salsa, otras veces simplemente está cerca, formando parte de una escena cotidiana que con el tiempo se vuelve recuerdo.



Lo interesante es que ese momento no ocurre en una cocina convencional, sino en un espacio diseñado por él, pensado para ser vivido de una manera distinta. La arquitectura, en este caso, no solo resuelve una función doméstica; potencia una experiencia familiar. Convierte una actividad diaria en un ritual compartido.

Dulanto reconoce que la paternidad no cambió necesariamente su forma de entender los espacios, pero sí le permitió aplicar en su propia vida una teoría que ya tenía interiorizada desde su trabajo. Como arquitecto, siempre había reflexionado sobre cómo deben vivirse y

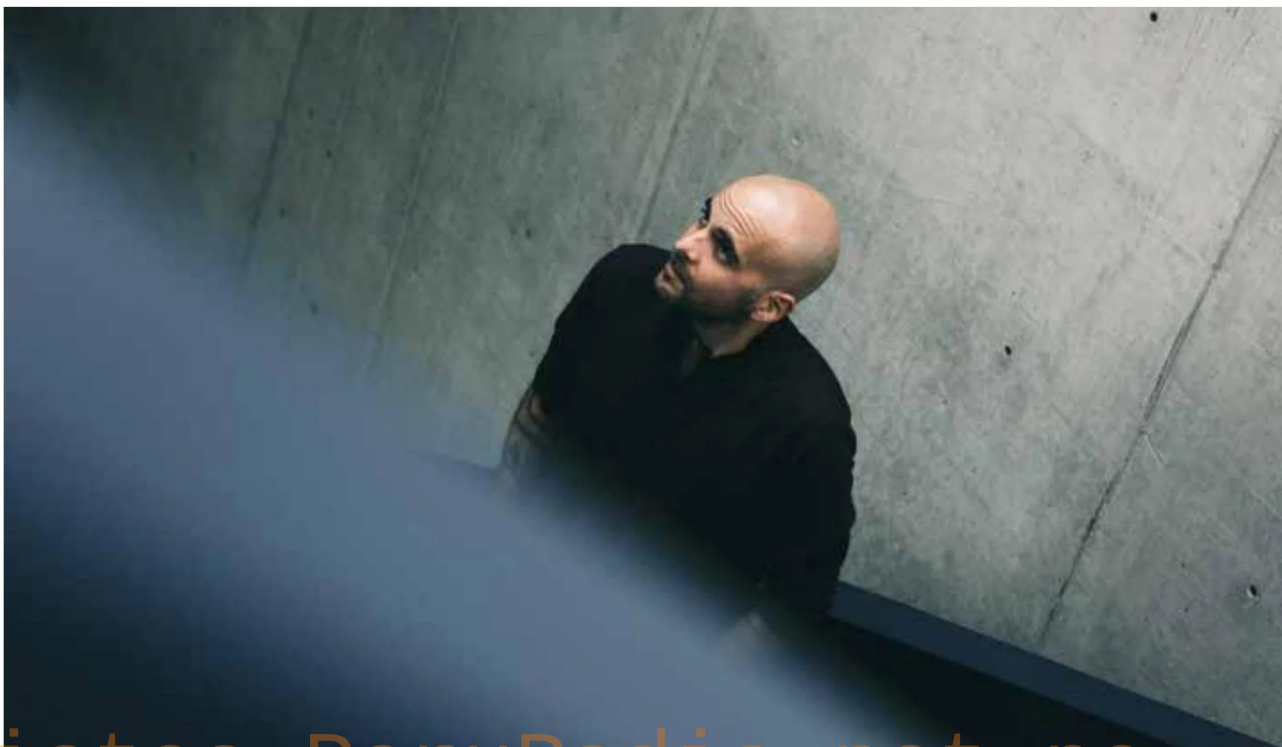
disfrutarse los ambientes. Sin embargo, muchas veces esa mirada estaba puesta en proyectos para otros. La relación con su hija le permitió apropiarse de su propia casa desde otro lugar.

Sentarse en la sala a conversar, ver televisión, cocinar juntos o simplemente darse el tiempo de habitar la casa con atención se convirtió en una manera de confirmar algo esencial: los espacios no se completan cuando están terminados, sino cuando empiezan a formar parte de la vida de quienes los ocupan.

En esa idea aparece una forma distinta de hablar de legado. No como una obra monumental ni como una herencia material, sino como la construcción silenciosa de recuerdos. Una cocina, una mesa, una receta o una tarde compartida pueden tener la misma capacidad de permanencia que una casa bien diseñada.

La historia de Martín Dulanto permite mirar la paternidad desde la presencia. Desde el tiempo que se dedica, desde los espacios que se comparten y desde la intención de convertir lo cotidiano en algo significativo. En su caso, la arquitectura no solo diseña lugares; también crea condiciones para que ocurran vínculos.

En esa cocina-invernadero, entre plantas, luz y recetas, se resume una parte importante de su manera de entender la casa. No como un objeto terminado, sino como un espacio vivo. Un lugar donde la arquitectura acompaña, contiene y deja huella.

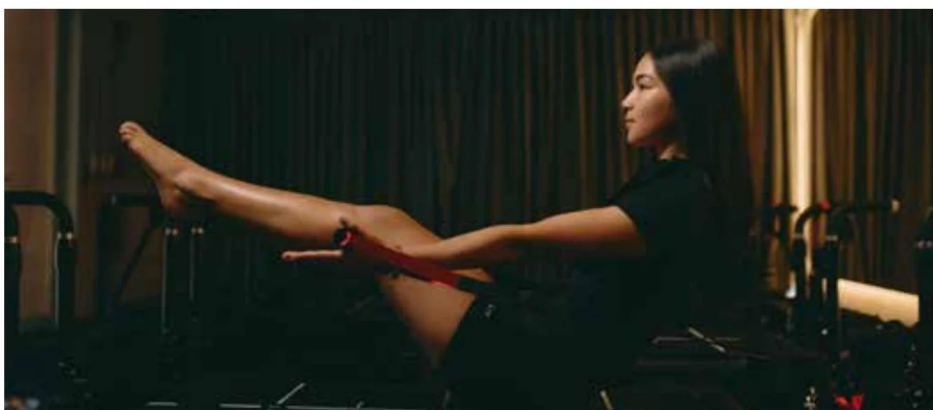


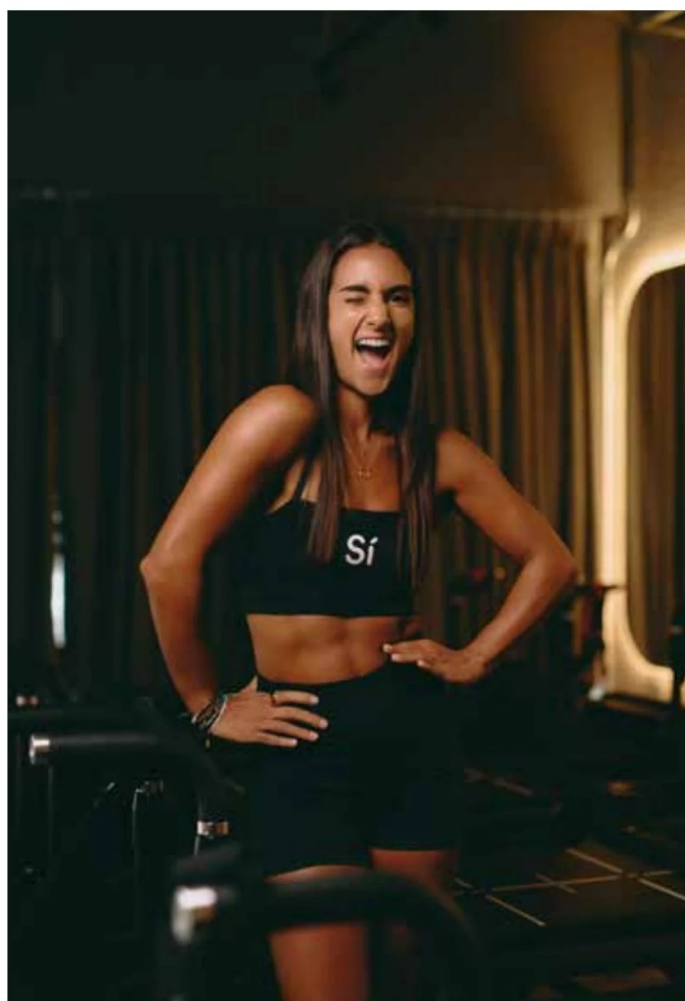
FORM: FUERZA, CONTROL Y PRESENCIA

EN SÍCLO, FORM PROPONE UNA MANERA
DISTINTA DE RELACIONARSE CON EL MOVIMIENTO.



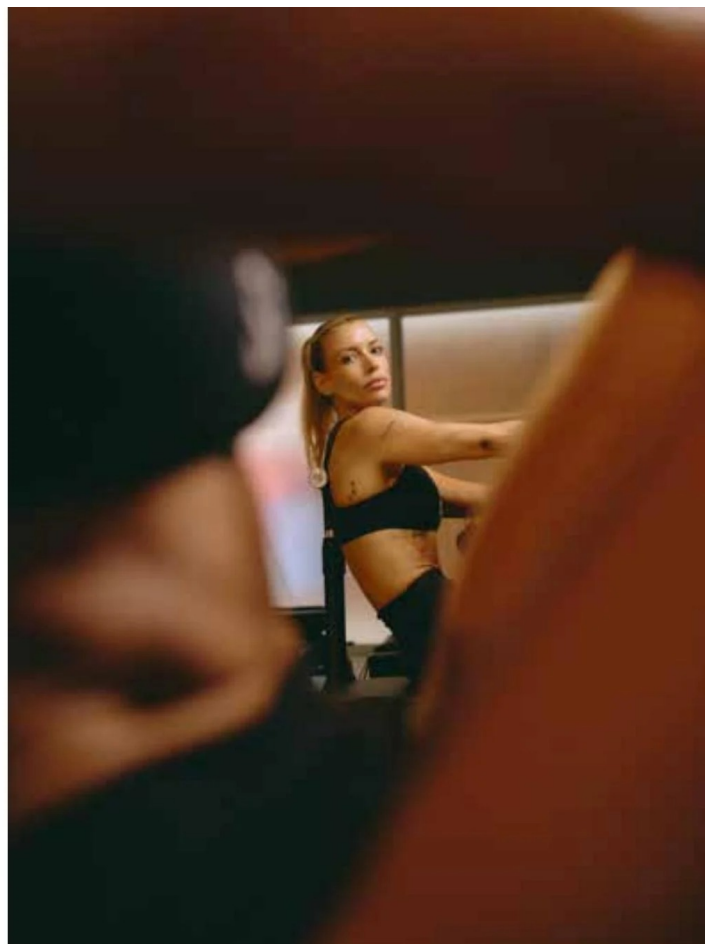
No se trata de hacer
más rápido ni de llegar
al agotamiento, sino
de trabajar desde el
control, la precisión y la
conciencia corporal.





Para **Thal, Head Coach de FORM**, el movimiento siempre ha sido parte de su vida. Desde chica exploró distintos deportes y disciplinas, pero fue al enseñar Rueda en Sículo cuando su vínculo con el entrenamiento se volvió más profundo. Más adelante, durante su maestría en Madrid, continuó enseñando cycling y descubrió Pilates y Lagree, dos prácticas que ampliaron su forma de entender el cuerpo.

Hoy, esa experiencia se refleja en FORM: una disciplina desafiante, de bajo impacto y alta intensidad, que combina movimientos funcionales, fuerza, resistencia, equilibrio y estabilidad. Cada clase está diseñada para maximizar el tiempo que el músculo permanece bajo tensión, haciendo que cada repetición tenga intención.



Aunque muchas personas pueden confundirlo con Pilates por el uso de una máquina similar, FORM tiene una propuesta distinta. Mientras Pilates suele tener un enfoque más amplio en movilidad, control y rehabilitación, FORM lleva el trabajo muscular hacia una fatiga controlada, manteniendo siempre la precisión del movimiento.

La clave está en la lentitud. Al moverse despacio, el cuerpo no puede depender del impulso. Cada movimiento exige presencia, concentración y conexión con el músculo que se está trabajando. En ese proceso aparece el temblor, la incomodidad y también la transformación.

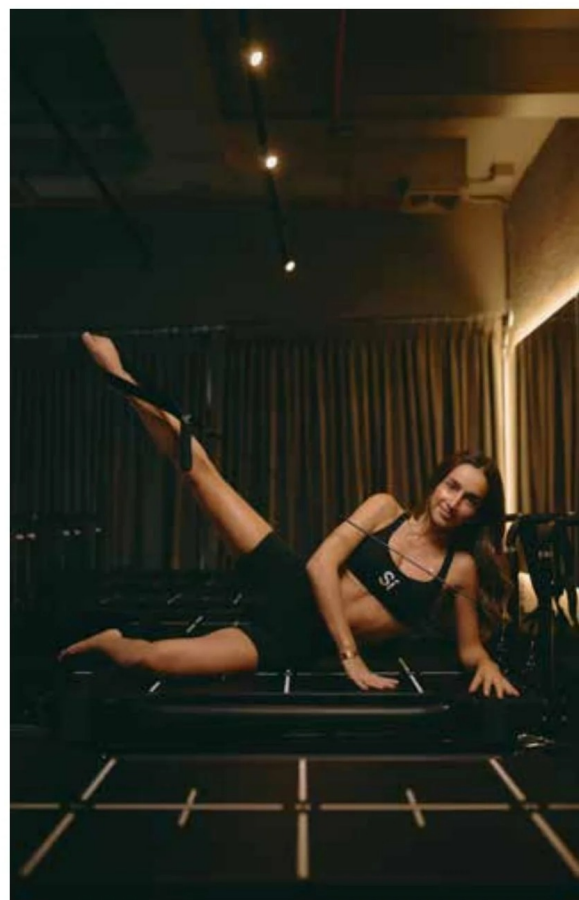
Como Head Coach, Thal cuida que cada persona se sienta segura dentro del estudio. FORM puede adaptarse a distintos niveles, edades y condiciones físicas, por lo que tanto quienes llegan por primera vez como quienes entrenan hace años pueden encontrar una versión retadora y adecuada para su cuerpo.





Más que una clase para "sobrevivir", FORM invita a habitar el movimiento con intención. A entender que la fuerza también puede construirse desde la pausa, desde el control y desde una relación más consciente con el cuerpo.

Al final, la propuesta de Thal es clara: moverse para sentirse mejor. Entrenar sin castigarse, sin abrumarse y sin perder de vista lo esencial: que el movimiento también puede ser una forma de desconexión, cuidado y presencia.



ALDO VARGAS

LA MESA COMO HERENCIA

En la cocina de Aldo Vargas, los sabores no aparecen solos. Llegan acompañados de recuerdos, hábitos, frases familiares y escenas que permanecen en la memoria mucho después de haber terminado la comida. Para él, cocinar no es únicamente dominar una técnica o presentar un plato impecable: también es interpretar emociones, leer contextos y convertir una experiencia en un recuerdo.

En su historia personal, la figura paterna aparece ligada a una escena precisa: los domingos por la mañana. La rutina empezaba temprano, con los quehaceres de la casa, la responsabilidad

compartida y luego un gran desayuno familiar preparado por su padre. Más que un desayuno, era una especie de brunch casero donde convivían el pan, un ponche hecho con avena, algarrobina y leche de cabra, queso fresco, hígado frito encebollado, patasca y fruta.

Pero el recuerdo no está anclado únicamente en la comida. Lo que permanece es la enseñanza detrás de esa mesa: la importancia de ser responsable en casa, de mantenerse unidos como familia y de agradecer a Dios por los alimentos. En ese ritual cotidiano, la cocina se convertía en una escuela silenciosa de valores.



Esa mirada también acompaña hoy su trabajo como chef. Antes de crear un plato o diseñar una experiencia, Vargas parte de una pregunta esencial: para quién se cocina. No es lo mismo recibir a alguien que visita el Perú por primera vez, atender a clientes que eligen al hotel como anfitrión, construir una cena romántica, diseñar una experiencia lujosa o sorprender a una persona especial. Cada situación exige una sensibilidad distinta.





Sin embargo, hay elementos que permanecen: el respeto por el producto, la claridad del concepto, la técnica, la presentación de vanguardia y, sobre todo, el amor con el que se prepara cada plato. Para Aldo Vargas, una experiencia gastronómica solo logra quedarse en la memoria cuando existe respeto, cariño y una intención real detrás de cada detalle.

De su padre conserva también una serie de símbolos íntimos. Una receta: los tallarines con pavo. Un ingrediente: la cebolla larga. Una costumbre: ir juntos al mercado los domingos. Y una frase que resume una manera de entender la vida: "Agradecemos a Dios por todo lo que nos da y a su madre se le respeta siempre".

Hoy, como padre, busca transmitir ese mismo legado a sus hijos. No desde lo material, sino desde una forma de mirar la vida: ser agradecidos, valorar el esfuerzo diario de su madre, cultivar la empatía, asumir responsabilidades en casa y disfrutar las actividades en familia.

En su cocina, la memoria no es nostalgia. Es una brújula. Una manera de recordar de dónde viene, para quién cocina y qué tipo de huella quiere dejar. Porque, al final, los platos pueden cambiar, las técnicas evolucionar y los menús renovarse, pero hay enseñanzas que permanecen intactas: la mesa como punto de encuentro, el trabajo bien hecho y la gratitud como ingrediente esencial.



THE MARKET

UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
PARA CELEBRAR EL MES DEL
PADRE FRENTE AL MAR



En el Mes del Padre, el Hotel Real InterContinental Lima Miraflores y el Hotel Indigo Lima Miraflores se consolidan como una alternativa ideal para quienes buscan celebrar con una experiencia gastronómica completa, sofisticada y diferente, frente al malecón de Miraflores.

Más que una cena o un almuerzo, la propuesta invita a disfrutar distintos conceptos en un mismo

destino, pensados para diferentes estilos de celebración: desde una comida casual y moderna hasta una experiencia de alta cocina, una cena con cortes premium o un encuentro al atardecer con vista al Pacífico.

Bajo la dirección del chef Aldo Vargas Morquencho, el complejo reúne cinco espacios gastronómicos que permiten elegir la experiencia según el momento y la personalidad de cada papá.

En **The Market**, la propuesta se basa en el concepto "build your own", con estaciones e ingredientes que permiten armar platos a medida en un ambiente contemporáneo y dinámico.

Para quienes buscan una celebración más clásica y sofisticada, Factory Steak & Lobster ofrece cortes premium a la parrilla y una cuidada selección de mariscos, ideal para una comida especial en torno al producto y la técnica.



Dentro del Hotel Indigo Lima Miraflores, Nina Cocina Peruana Contemporánea propone una mirada actual de la cocina local, con platos que destacan el origen de los insumos y una ejecución elegante, cercana y honesta.

La experiencia también puede vivirse desde las alturas en Nau Nikkei Rooftop, donde la cocina nikkei, la coctelería y la vista al Pacífico construyen uno de los escenarios más atractivos para celebrar al caer la tarde.

Finalmente, Circo Terraza Lounge ofrece una propuesta vibrante de coctelería de autor, música curada y gastronomía premium para compartir, pensada para quienes prefieren una celebración más social, urbana y relajada.

Este Mes del Padre, visitar los restaurantes del Hotel Real InterContinental Lima Miraflores y del Hotel Indigo Lima Miraflores es una forma de celebrar con buena mesa, servicio de alto nivel y una ubicación privilegiada frente al mar.



Contacto:

- 📍 @intercontinentallimamiraflores
- 📍 @hotelindigolimamiraflores
- 🌐 www.intercontinentallimamiraflores.com
- 🌐 www.hotelindigolimamiraflores.com

NANKA

UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA
CONSTRUIDA SOBRE ORIGEN,
CONTINUIDAD Y PROPÓSITO



En una ciudad donde la oferta gastronómica compite por innovación, técnica y experiencia, Nanka ha consolidado una posición propia a partir de una idea clara: trabajar una cocina con identidad, basada en el origen de los productos y en una relación responsable con el territorio.

Fundado en 2011 por Lorena Valdivia y Jason Nanka, el restaurante nació con una propuesta de cocina fusión de origen, integrando técnicas y sabores internacionales con ingredientes peruanos frescos, sostenibles y de temporada. Desde sus inicios, el proyecto buscó diferenciarse no solo por su carta, sino por una

filosofía de trabajo resumida en la frase: "Nuestro amor, nuestra cocina".

A lo largo de los años, Nanka ha desarrollado un modelo gastronómico que prioriza la trazabilidad de sus insumos, el vínculo con productores locales y el uso de productos orgánicos y de origen responsable. Esta mirada le ha permitido construir una cocina que no se limita a la experiencia en mesa, sino que incorpora una reflexión sobre sostenibilidad, procedencia y valor del producto peruano.

La historia del restaurante también está marcada por la continuidad. Tras la partida de

sus fundadores, la familia y el equipo asumieron el reto de mantener vigente el proyecto, preservando su esencia y adaptándolo a las nuevas demandas del consumidor. En ese proceso, Nanka ha mantenido una carta que combina creatividad, técnica y memoria, sin perder de vista el propósito que dio origen al restaurante.

Platos como el arroz con pato acevichado, el rollito vietnamita, la alpaca tonnato o los ravioles de seco de pato reflejan esa línea de trabajo: una cocina abierta a influencias globales, pero construida sobre sabores, insumos y referencias locales.



La propuesta se complementa con opciones vegetarianas, veganas y sin gluten, respondiendo a un público cada vez más diverso y consciente de sus elecciones alimentarias.

Hoy, Nanka continúa operando como un referente de cocina consciente en Lima. Su valor está en haber sostenido, por más de una década, una propuesta coherente donde gastronomía, origen y propósito forman parte de una misma experiencia.

Contacto:

📷 @nankaperu

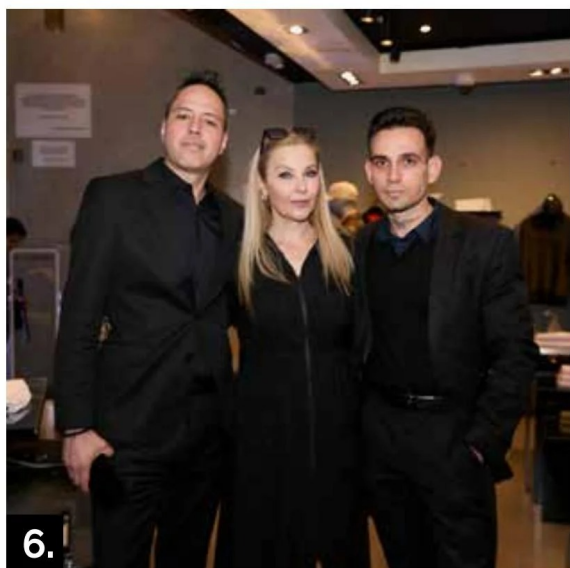
🌐 www.nanka.pe

C. Manuel Bañón 260, San Isidro

BOSS

ENCUENTROS MONÉ

1.

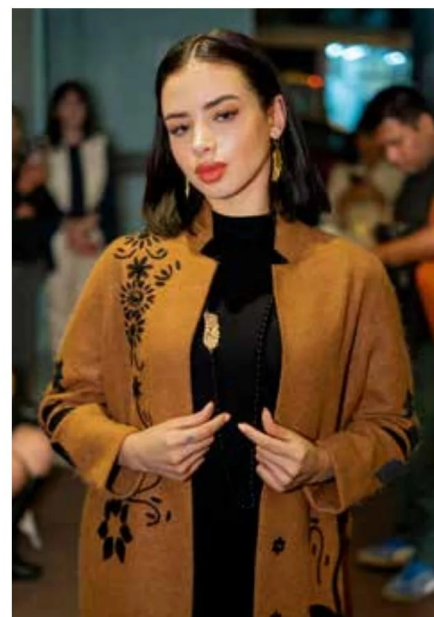


BOSS PRESENTA SU COLECCIÓN FALL/WINTER 2026 EN UNA EXCLUSIVA VELADA EN BOULEVARD EL BOSQUE, SAN ISIDRO

La firma alemana BOSS celebró el lanzamiento de su nueva colección Fall/Winter 2026 con un exclusivo evento realizado en Boulevard El Bosque San isidro, reuniendo a invitados especiales, clientes de la marca y referentes del mundo de la moda y el lifestyle. La colección Fall/Winter 2026 ya se encuentra disponible en las boutiques de BOSS ubicadas en Boulevard El Bosque San isidro, Jockey Plaza, Centro comercial Larcomar, Duty Free y próximamente Cenco La Molina.

1. Laura Alatrística. 2. Carolina Braedt y Javier Millership. 3. Sebastian Casabonne y Tarek Mohanna. 4. Kent Cohen y Tatiana Chirinos. 5. Alana Morán. 6. Alessandro Camacho, Lariza Narsesava y Alexander Bucci.



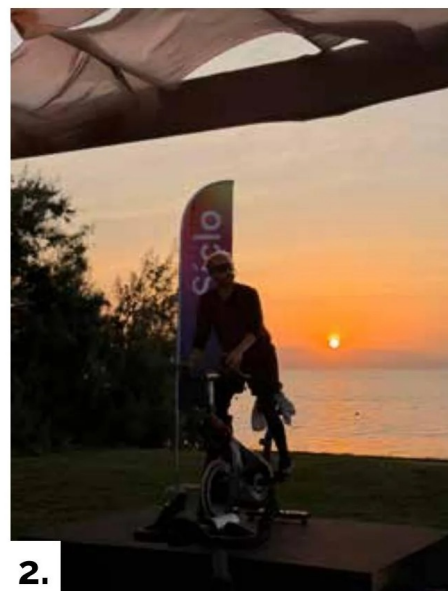


ANNTARAH Y ALEXANDRA TEMPLE CELEBRARON UNA NOCHE DE MODA Y DISEÑO EN MIRAFLORES

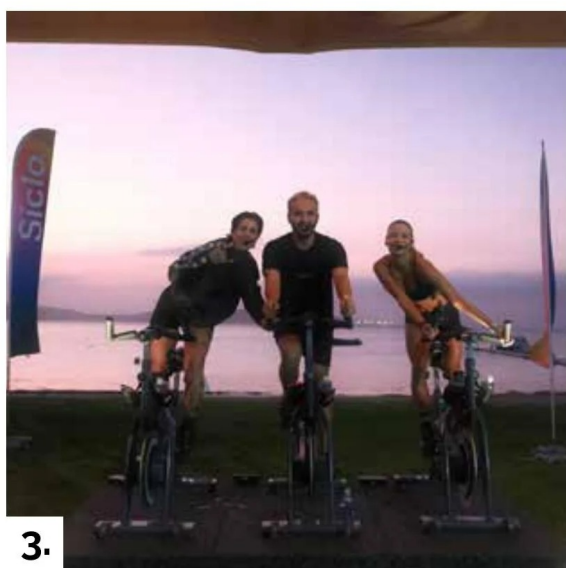
Anntarah y Alexandra Temple realizaron un exclusivo desfile privado en Anntarah Benavides, reuniendo a un selecto grupo de invitadas para celebrar la moda, la joyería de autor y el diseño. La velada presentó las nuevas propuestas de Anntarah en fibras naturales, junto a las piezas artesanales de Alexandra Temple en plata 950 y piedras naturales. Milano Bags acompañó los looks con una selección de zapatos, mientras que Whittard y Freixenet completaron la experiencia con té y espumantes

1. Marlyn Ramirez. 2. Mía Fajardo. 3. Maricé Alva de Schofield y Ale Temple.





2.



3.

ESCAPE SÍ EN PARACAS

Siclo reunió a su comunidad en Paracas para vivir Escape Sí, una experiencia diseñada para hacer una pausa, moverse con intención y reconectar con lo esencial.

Durante cuatro días y tres noches, los asistentes participaron en sesiones de Rueda, Ejercito, Running y Yoga, talleres de bienestar y actividades pensadas para fomentar la conexión, el disfrute y la vida en comunidad. Más que un evento, Escape Sí fue una invitación a salir del piloto automático, compartir experiencias significativas y descubrir nuevas formas de vivir el movimiento, el bienestar y la conexión humana.

1. Carolina Manrique y Jose De Los Santos. 2. Viktor George. 3. Dani Mua, Viktor George y Carolina Manrique.



DUCATI CELEBRA 100 AÑOS DE HISTORIA CON LA INAUGURACIÓN DE SU NUEVO SHOWROOM EN LIMA

En el marco de la celebración por sus 100 años de historia, Ducati inauguró oficialmente su nuevo showroom en Lima, marcando un nuevo capítulo para la presencia de la marca italiana en el país. La apertura reunió a clientes, medios de comunicación e invitados especiales en una noche dedicada al diseño, la velocidad y la pasión por las dos ruedas.

OUTLANDER

La **seguridad** nunca se vio tan bien.



astara

Conoce más



Revistas.PeruRadio.net.pe

Línea de aspiradoras
Unlimited



BOSCH



PH
**PREMIUM
HAUS**



Encuétralas en **Premium Haus**, distribuidor
exclusivo de Bosch Electrodomésticos en Perú.

• Surco • Miraflores • Arequipa • Trujillo

www.premiumhaus.pe

Revistas.PeruRadio.net.pe